AG

(19)日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報 (B 2)

(11)特許番号

特許第3232488号 (P3232488)

(45)発行日 平成13年11月26日(2001.11.26)

(24)登録日 平成13年9月21日(2001.9.21)

(51) Int.Cl.7

識別記号

FΙ

C12P 19/10 // C08B 37/00 C 1 2 P 19/10

C 0 8 B 37/00

D

P

請求項の数6(全 11 頁)

(21)出願番号

特願平4-265285

(22)出廣日

平成4年8月20日(1992.8.20)

(65)公開番号

特開平6-65302

(43)公開日

平成6年3月8日(1994.3.8)

審査請求日

平成11年8月19日(1999.8.19)

(73)特許権者 000155908

株式会社林原生物化学研究所

岡山県岡山市下石井1丁目2番3号

(72)発明者 尾崎 善英

岡山県岡山市北幸田703番2号

(72)発明者 野村 達男

岡山県岡山市妹尾3308番5号

(72)発明者 三宅 俊雄

岡山県岡山市伊島町1丁目3番23号

審査官 木村 順子

(56)参考文献 「発酵と工業」、36(2)、pp. 98

-108、 (1978)

(58)調査した分野(Int.Cl.7 , DB名)

C12P 19/10

BIOSIS (DIALOG)

(54) 【発明の名称】 プルラン高含有物とその製造方法並びに用途

1

(57)【特許請求の範囲】

【請求項1】 ブルラン産生能を有する微生物を、糖質 濃度10乃至20w/v%含有する培養液を用い、培養 液を間欠的または連続的に抜出しつつ、追加供給する培養液の供給速度により培養液の希釈速度を調整するか、または、培養液にブルランを部分的に加水分解するアミラーゼを添加するかして、培養液の粘度を30センチボイズ未満に維持しつつ培養し、培養液中にブルランを産生、蓄積せしめ、これを採取することを特徴とするブルラン高含有物の製造方法。

【請求項2】 培養液をpH4.0以下に維持しつつ培養することを特徴とする請求項1記載のプルラン高含有物の製造方法。

【請求項3】 アミラーゼが<u>、液化型 α -アミラーゼ、</u> または、イソアミラーゼである請求項<u>1または2</u>記載の 2

ブルラン高含有物の製造方法。

【請求項4】 培養が連続培養である請求項<u>1乃至3の</u>いずれかに記載のブルラン高含有物の製造方法。

【請求項5】 追加供給する培養液が、微生物を予備培養した栄養培地である請求項1乃至4のいずれかに記載のプルラン高含有物の製造方法。

【請求項6】 プルラン高含有物が、平均分子量25万 未満のプルラン高含有物である請求項1乃至4のいずれ かに記載のプルラン高含有物の製造方法。

10 【発明の詳細な説明】

[0001]

【発明の属する技術分野】本発明は、ブルラン高含有物とその製造方法並びに用途に関し、さらに詳細には、ブルラン産生能を有する微生物を、糖質濃度10乃至20w/v%含有する培養液に粘度30センチポイズ未満に

維持しつつ培養して、得られる平均分子量25万未満の ブルラン高含有物とその製造方法並びに用途に関する。 [0002]

【従来の技術】プルランは、ブルラン産生能を有する微 生物を、単糖類、オリゴ糖類などの糖類を含む栄養培地 に好気的に培養して得られる粘質グルカンであって、工 業的に製造されている。

【0003】その製造方法としては、例えば、特開昭4 9-42894に開示されているように、始発pH5. 5乃至8. 0に調整、とりわけ高pHに調整することに 10 よりプルランの増収を目指す方法、特開昭52-130 993に開示されているようにアミラーゼ活性阻害物質 共存下で、培養液の粘度低下を防止しつつ培養してブル ランの増収を目指す方法などが提案されている。しかし ながら、これら方法は、ブルランの工業生産的見地か ら、必ずしも満足できるものでないことが判明した。 【0004】一方、プルラン産生能を有する微生物を培

養してブルランを製造する方法が下記の報告で開示され

(1) バルマー (Bulmer) 等、アプライド・マイ 20 クロバイオロジー・アンド・バイオテクノロジー (Ap plied Microbio-logy and B ioteehnology)第25巻、362-365 頁、1987年、

(2) (Boa) 等、バイオテクノロジー・アンド・バ イオエンジニアリング (Biotechnology and Bio-engineering)、第30 巻、463-470頁、1987年、

(3) マクネイル (McNeil) 等、バイオテクノロ ジー・アンド・バイオエンジニアリング(Biotee 30 hnology and Bioengineerin g)、第33巻、1210-1212頁、1989年、 (4) マクネイル (McNeil) 等、エンザイム・ア ンド・マイクロビアルテクノロジー(Enzyme a nd MierobialTechnology)、第 12巻、521-525頁、1990年。

【0005】しかしながら、これらの報告も、プルラン 産生について生物化学工学的に検討が加えられているも のの、グルコース、スクロース、草炭加水分解物などの 糖質の濃度が2乃至5w/v%と低く、培養液の粘度に 40 ついても検討されていない。また、培養液のpHについ ては、ボア(Boa)等の文献では明らかにしておら ず、バルマー(Bulmer)等の文献ではpH5.5 に維持し、マクネイル (McNeil) 等の文献では、 pH4. 5が至適pHであると報告している。培養液1 L、培養1時間当りのブルランの生産性(g L ^{- 1} h ⁻¹) (以下、本明細書では、単にブルラン生産性とい う。) については、最高でもボア (Boa) 等の文献に 記載されている0、48と低い値であり、その培養の期 間についても不明である。従って、これらの報告を採用 50 v%の範囲で用いられる。窒素源としては、アンモニウ

して、工業的生産に有利なブルラン高含有物を生産する ことは極めて困難である。

[0006]

【発明が解決しようとする課題】前記の様な従来方法の 欠点を解消し、工業的に有利な新たな培養方法によるプ ルラン高含有物の製造方法とその用途の確立が望まれて いる。

[0007]

【課題を解決するための手段】本発明者等は、培養によ るブルラン高含有物の製造方法、とりわけ、高濃度の糖 質を含有せしめた栄養培地を用いて、その培養液の粘度 とそのブルラン生産性に着目し、工業的生産に有利なブ ルラン高含有物とその製造方法並びに用途の確立を目指 して鋭意研究を続けてきた。

【0008】その結果、従来の技術とは全く違って、プ ルラン産生能を有する微生物を、糖質濃度10乃至20 w/v%含有する培養液に粘度30センチポイズ未満に 維持しつつ培養し、得られる平均分子量25万未満のプ ルラン高含有物は、培養によるブルラン生産性が高く、 その培養期間も長期に亙って安定することを見い出し、 加えて、その工業生産が極めて有利であることを見い出 し、その培養による製造方法、並びに、得られるブルラ ン髙含有物を含有せしめて、増粘剤、コーティング剤、 接着剤、成形物などに、また、飲食物、化粧品、医薬 品、農林水産資材、紙加工資材、鉱工業資材など多方面 に、その用途を確立して本発明を完成した。

【0009】以下に、本発明を更に詳細に説明する。

【0010】本発明に用いるブルラン産生能を有する微 生物、プルランを産生し得る菌株であれば何れの菌株で も良い。例えば、オーレオバシディウム・ファーメンタ ンス・バル・ファーメンタンス (Aureobasid iumfermentansvar fermenta ns) IFO 6410、オーレオバシディウム・フ ァーメンタンス・バル・フスカ (Aureobasid ium fermentans var fusca) IFO 6402、オーレオバシディウム・プルランス (Aureobasidium pullulans) IFO 6353、または、オーレオバシディウム・プ ルランス (Aureobasidiumpullula ns) IFO 4464などオーレオバシディウム属に 属する微生物、または、それらの突然変異株などが適宜 用いられる。

【0011】栄養培地としては、炭素源、窒素源、有機 栄養源、無機物質などを適宜含有したものが使用され る。炭素源としては、通常、例えばグルコース、マルト ース、マルトオリゴ糖、イソマルトオリゴ糖、水飴、ス クロース、フラクトース、糖化転化糖、異性化糖、糖蜜 などから選ばれる1種または2種以上の糖質が、濃度1 0乃至20w/v%、より望ましくは10乃至18w/

ム塩、硝酸塩などの無機窒素源またはグルタミン酸塩、 ペプトン、酵母エキス、コーンスティープリカーなどの 有機窒素源などから選ばれる1種または2種以上が用い られる。他に無機物質として燐酸塩、マグネシウム塩、 鉄塩などが適宜用いられる。

【0012】培養は、粘度30センチポイズ未満に維持 しつつ好気的に行う。好ましくは、pH4.0以下、よ り好ましくは、pH2.0を越え4.0以下で、温度約 25乃至30℃の範囲から選ばれる条件で連続的に培養

【0013】本発明の方法において、培養中、培養液の 粘度を30センチポイズ未満に維持するには、例えば、 間歇的または連続的に培養液を抜出しつつ追加供給する 栄養培地の供給速度により培養液の希釈速度、通常、約 0.01乃至0.1h- の範囲に調整するか、また は、ブルランを部分的に加水分解して培養液の粘度低下 を起こすアミラーゼ、例えば、液化型α-アミラーゼ、 イソアミラーゼ等の澱粉質を部分的に加水分解する酵素 を適量添加するかして行なわれる。さらに必要ならば、 栄養培地として、予備培養したものを用いることも有利 20 に実施できる。

【0014】この様にして得られたプルラン高含有培養 液は、常法に従って、除菌、濃縮して、必要に応じて脱 色、脱塩し、溶液状のブルラン高含有物、または、これ をさらに粉末化して、粉末状のブルラン髙含有物を採取 する。この様にして得られたブルラン高含有物は、ブル ランを、固形物当り、約50w/w%以上望ましくは、 約55乃至90w/w%の範囲で含有し、その平均分子 量は、通常、30万未満、望ましくは約4乃至25万の 範囲である。更に必要ならば、分子量分画、有機溶媒沈 30 **澱分離などによって、より高純度のブルラン高含有物に** することも随意である。

【0015】本発明のブルラン髙含有物の特性は、水溶 性、増粘性、造膜性、光沢性、透明性、ガスバリアー 性、耐油性、耐塩性、接着性、成形性、可食性、難消化 性などを有していることから、その用途としては、例え ば、増粘剤、コーティング剤、接着剤、成形物などに有 利に利用される。

【0016】また、例えば、ビフィズス菌増殖促進剤、 ダイエタリーファイバー食品、低カロリー食品などの飲 40 食物、例えば、練歯磨き、乳液、クリーム、パック、整 髪料、シャンプー、入浴剤などの化粧品、例えば、軟 膏、錠剤、カプセル剤、代用血漿などの医薬品、例え ば、コーティング種子、造粒農薬、成形肥料、成形飼餌 料などの農林水畜産資材、例えば、糊剤、サイジング剤 などの紙加工資材、排水処理剤、熔接棒、鋳型などの鉱 工業資材など多方面の産業分野に広範に利用できる。

【0017】これら各種用途への利用に際しては、目的 に応じて、本発明のブルラン髙含有物を単独で含有せし めることも、本発明のプルラン髙含有物とともにグリセ 50

リン、ソルビトール、マルチトール、ラクチトールなど の多価アルコールを含有せしめることも有利に実施でき

【0018】更に必要に応じて、その他の材料、例え ば、ブルラン以外の多糖類、可塑剤、増量剤、賦形剤、 充填剤、増粘剤、界面活性剤、発泡剤、消泡剤、pH調 壁剤、安定剤、難燃剤、離形剤、抗菌剤、着色剤、着香 剤、栄養物、嗜好物、呈味物、薬効物質、生理活性物質 などから選ばれる1種または2種以上を含有せしめるこ 10 とも随意である。本発明のプルラン髙含有物を含有せし めるとは、その用途製品の製造が完了するまでの工程 で、プルラン高含有物を含有せしめることができればよ く、その方法としては、例えば、混和、混捏、溶解、浸 漬、塗布、散布、噴霧、注入などの公知の方法が適宜選

【0019】具体的には、例えば、増粘剤の場合には、 特開昭51-51543、特開昭52-41252、特 開昭58-213076などで開示される方法を、コー ティング剤の場合には、特開昭52-56603、特開 昭53-19416、特開昭53-119741などで 開示される方法を、接着剤の場合には、特開昭51-1 19321、特開昭53-54593、特開昭54-1 08828などで開示される方法を、成形物の場合に は、特開昭50-116545、特開昭51-427 2、特開昭51-100470などで開示される方法 を、飲食物の場合には、特開昭53-79045、特開 昭60-219238、特開平2-289520などで 開示される方法を、化粧品の場合には、特開昭50-6 4441、特開昭63-28369などで開示される方 法を、医薬品の場合には、特開昭53-12417、特 開昭57-67602、特開昭63-122739など で開示される方法を採用すればよい。

【0020】以下、本発明の粘度を制御しつつ培養する ブルラン高含有物の製造方法を実験で説明する。

[0021]

【実験1】 <ブルラン生産性に及ぼす糖質濃度と粘度制 御の影響>

[0022]

【実験1-A】 <栄養培地の供給による粘度制御>

【0023】ジャーファーメンターに表1に示す栄養培 地を入れ、常法通り、120℃、20分間加圧滅菌し、 約27℃に冷却後、無菌的に植菌して、塩酸または水酸 化ナトリウムの添加により、pH3.6乃至3.8に維 持しつつ、通気攪拌培養した。

【0024】種培養液は、同じ組成の栄養培地に菌株オ ーレオパシディウム・プルランス I F O 6353を約 27℃、24時間好気的に培養したものを用いた。

[0025]

【表1】

培 地 成 分	濃 度 (w/v%)
糖質(酸糖化水飴、DE43)	8 乃至 2 5
ペプトン	0.2
K ₂ HPO ₄	0.2
NaCl	0.2
M 8 S O 4 · 7 H 2 O	0.04
FeSO4 • 7 H ₂ O	0.001

【0026】培養液の粘度の制御方法は、培養液を間歇 的または連続的に抜出しつつ栄養培地を追加供給する希 釈速度の調整により行った。培地の供給は、培養が定常 期に達してから開始した。培養液粘度の測定は、除菌 後、回転式E型粘度計(30°C)を用いて行った。プル ラン生産性の測定は、培養300乃至320時間の間に 採取した培養液について、培養液1L、培養1時間当り 20 【0029】 のブルラン量(g)を測定することにより求めた。ここ でいうプルラン量とは、75 v/v%メタノールに不溶*

*性であって、ブルラナーゼ(EC 3.2.1.41) により加水分解を受けて主にマルトトリオースを生成す る高分子物質の量をいう。

【0027】対照として、栄養培地の追加供給を行わ ず、粘度制御しない培養を行った。

【0028】結果は表2に示した。

【表2】

培	*	プル	ランド	生 度 性	(E L - 1 h	-1)	
宋 元 市 九	帖 度	**	* *	皮 (#/	v %)		
供給の有無		8	10	16	18	20	25
in the second	朝御せず (90cp以上)	0.82	0.54	0.53	0.51	0.48	0.40
有	80万至90cp未満に制御	0.60	0.88	0.68	0.62	0.80	0.49
*	30万至60cp未満に葡萄	0.71	0.78	0.78	0.78	0.77	0.56
#	30cp未満に制設	0.78	0.89	0.91	0.89	0.88	0.62

注) 麦中、cpはセンチポイズ。

【0030】表2の結果から明らかなように、各種濃度 の糖質を含有する培養液で、培養液を抜出しつつ、栄養 培地を追加供給してその粘度を制御しつつ培養を行った 場合、糖質濃度10乃至20w/v%、好ましくは10 乃至18w/v%の範囲で培養液の粘度を30センチボ イズ未満に維持した時に、0.88g L⁻¹ h⁻¹ 以上 の高い生産性が得られることが判明した。

[0031]

【実験1-B】<イソアミラーゼ共存による粘度制御> 40 【表3】 実験1-Aの場合と同じ組成の栄養培地を用い、培養液※

※粘度を60乃至90センチポイズ未満に制御する様、培 養液を抜出しつつ栄養培地を追加供給し、さらに、イソ アミラーゼ(株式会社林原生物化学研究所販売)の添加 により表3に示す各種粘度範囲に維持しつつ、pH2. 6乃至3. 0の範囲に維持して培養を行った。その他の 条件は実験1-Aと同様に行った。

【0032】結果は表3に示した。

[0033]

培養		7 N	ラン :	生 度 性	(a L - 1 h	-1)	
イソアミラーゼ	粘 皮	新 黄 巌 成 (W/V%)					
共存の有無		8	10	16	18	20	25
無	60万至90cp未満に触罪	0.58	0.82	0.80	0.58	0.54	0.43
有	30万蛋60cp未満に制御	0.70	0.80	0.81	0.80	0.78	0.56
₦	30cp未資に制御	0.80	0.94	1.01	0.97	0.92	0.66

注)表中、Cpはセンチポイズ。

【0034】表3の結果から明らかな様に、イソアミラ 50 ーゼ添加により粘度を制御しつつ培養を行った場合、糖

質濃度10乃至20w/v%、好ましくは、10乃至1 8w/v%の範囲で培養液の粘度を30センチポイズ未 満に維持した時に、0.92g L - ' h - ' 以上の極め て高いプルラン生産性の得られることが判明した。

[0035]

【実験2】 <粘度制御された培養でのブルラン生産性に 及ぼすp H制御の影響>

*の栄養培地を用いて、実験1-Bと同様に、イソアミラ ーゼ共存下で培養液を30センチポイズ未満に維持しつ つ、各穏 p Hに維持しながら培養して、ブルラン生産性 を調べた。

10

【0037】結果は表4に示した。

[0038]

【表4】

рΗ	プルラン生産性(g L ^{- 1} h ^{- 1})
2.2	0.92
2.5	0.94
3.0	0.98
3.5	0.95
3.8	0.93
4.0	0.92
4.5	0.84
5.0	0.81

【0036】実験1-Bで行った糖質濃度16w/v%*

【0039】表4の結果から明らかな様に、培養中の制 を越え4.0以下において、0.92gL⁻¹ h⁻¹ 以 上の極めて高いプルラン生産性の得られることが判明し た。

【0040】以下、実施例Aでプルラン高含有物の製造 例を、実施例Bでプルラン高含有物の用途例を述べる。 [0041]

【実施例A-1】<プルラン髙含有物>

栄養培地は、糖質として高DE水飴(株式会社林原商事 販売、登録商標サンローゼ) 濃度14w/v%を用いた

他は、表1と同組成の培地を用いて、オーレオバシディ 御pHとしては、pH4.0以下、望ましくは、2.0 30 ウム・ブルランス IFO 6353を培養した。培養 液を抜出しつつ、これに栄養培地を0.01乃至0.0 4 h - 「 の希釈速度で追加供給しながら粘度を30セン チポイズ未満に維持して、pHを3.6乃至3.8の範 囲に維持し、27℃で1ケ月間連続培養を行った。培養 開始後4日目から抜出液は、常法により除菌、脱色、濃 縮、乾燥して、粉末状のブルラン髙含有物を得た。

【0042】本品の分析結果は表5に示した。

[0043]

【表5】

質濃度10乃至20w/v%、好ましくは、10乃至1 8 w/v%の範囲で培養液の粘度を30センチポイズ未 満に維持した時に、0.92gL-1 h-1 以上の極め て高いプルラン生産性の得られることが判明した。

[0035]

【実験2】 <粘度制御された培養でのブルラン生産性に 及ぼす p H制御の影響>

【0036】実験1-Bで行った糖質濃度16w/v%*

*の栄養培地を用いて、実験1-Bと同様に、イソアミラ ーゼ共存下で培養液を30センチポイズ未満に維持しつ つ、各穏pHに維持しながら培養して、プルラン生産性 を調べた。

10

【0037】結果は表4に示した。

[0038]

【表4】

рΗ	プルラン生産性(g L ⁻¹ h ⁻¹)
2.2	0.92
2.5	0.94
3.0	0.98
3.5	0.95
3.8	0.93
4.0	0.92
4.5	0.84
5.0	0.81

【0039】表4の結果から明らかな様に、培養中の制 を越え4.0以下において、0.92gL-1h-1以 上の極めて高いプルラン生産性の得られることが判明し た。

【0040】以下、実施例Aでプルラン髙含有物の製造 例を、実施例Bでプルラン高含有物の用途例を述べる。 [0041]

【実施例A-1】<プルラン髙含有物>

栄養培地は、糖質として髙DE水飴(株式会社林原商事 販売、登録商標サンローゼ) 濃度14w/v%を用いた

他は、表1と同組成の培地を用いて、オーレオバシディ 御pHとしては、pH4.0以下、望ましくは、2.0 30 ウム・ブルランス IFO 6353を培養した。培養 液を抜出しつつ、これに栄養培地を0.01乃至0.0 4 h ^{- 1} の希釈速度で追加供給しながら粘度を30セン チポイズ未満に維持して、pHを3.6乃至3.8の範 囲に維持し、27℃で1ケ月間連続培養を行った。培養 開始後4日目から抜出液は、常法により除菌、脱色、濃 縮、乾燥して、粉末状のブルラン髙含有物を得た。

【0042】本品の分析結果は表5に示した。

[0043]

【表5】

項	目	組 成(製品当り、w/w%)
水	分	4.6
灰	分	2. 5
プル	ラン	60.3
残	糖	32.5
粗蛋	白質	0.1
平均	分子量	6.2万

【0044】本品は、増粘剤、コーティング剤、接着 剤、成形物などに、また、飲食物、化粧品、医薬品、農 林水産資材、紙加工資材、鉱工業資材などに有利に利用 できる。

11

[0045]

【実施例A-2】<プルラン髙含有物>

栄養培地は、実施例A-1と同じものを用いて、オーレ 20 【0046】本品の分析結果は表6に示した。 オバシディウム・ブルランス IFO 6353を培養 した。培養液を抜出しつつ、これに栄養培地を0.01 乃至0.02h⁻ の希釈速度で追加供給しながら液化*

*型α-アミラーゼ剤[上田化学工業株式会社販売、商品 名ハイマルトシンS (Hi-MaltosinS)]の 添加により、粘度を30センチポイズ未満に維持して、 pHを3. 2乃至3. 4に維持し、27℃で2ケ月間連 続培養を行った。抜出液は、実施例A-1と同様に処理 して、粉末状のプルラン髙含有物を得た。

[0047]

【表6】

項目	組 成(製品当り、w/w%)
水 分	5.2
灰 分	3.1
ブルラン	71.4
残 糖	20.2
粗蛋白質	0.1
平均分子量	4.1万

【0048】本品は、増粘剤、コーティング剤、接着 剤、成形物などに、また、飲食物、化粧品、医薬品、農 林水産資材、紙加工資材、鉱工業資材などに有利に利用 できる。

[0049]

【実施例A-3】<プルラン髙含有物>

栄養培地は、糖質としてマルトース高含有水飴(株式会 社林原商享販売、登録商標マルトラップ) を温度11、 12、13、14、15、16または18w/v%を用 いた他は、表1と同組成の培地を用いて、オーレオバシ ディウム・プルランス IFO 4464を培養した。培

養液を抜出しつつ、これに栄養培地を0.01乃至0. 02h⁻ の希釈速度で追加供給しながらイソアミラー ゼ (株式会社林原生物化学研究所販売)の添加により粘 40 度を30センチポイズ未満に維持して、pHを、2. 4、2.5、2.6または2.8に維持し、27℃で2 ケ月間連続培養を行った。抜出液は、実施例A-1と同 様に、除菌、濃縮して、それぞれ液状のブルラン高含有 物を得た。これら製品の分析結果は表7にまとめた。

[0050]

【表7】

No.	物質素度	рH	ブルラン含量%	平均分子量
	w/v%		(固形物当り)	(万)
1	1 1	2.4	84.2	22
2	12	2.5	84.0	20
3	13	2.6	83.6	1 0
4	14	2.4	74.4	22
5	15	2.5	72.9	20
6	16	2.6	71.7	1 0
7	18	2.8	70.5	Б

【0051】これら製品は、増粘剤、コーティング剤、 剤、成形物などに、また、飲食物、化粧品、医薬品、農 林水産資材、紙加工資材、鉱工業資材などに有利に利用 できる。

[0052]

【実施例B-1】<摺動部シール剤>

グリセリン56重量部に、実施例A-1の方法で製造し 20 た粉末状プルラン髙含有物6重量部を加え、110℃に 加温しつつ攪拌混合し、均一に溶解せしめた後、グリコ シルスクロース(株式会社林原商事販売、登録商標カッ ブリングシュガー) 137重量部を加え、水分の蒸発を 防止しながら、脱泡、攪拌混合した。

【0053】本組成物の粘度は、約300センチポイズ を示した。本組成物をガス、特に、液化ガスを推進剤と するエアゾール容器用摺動部シール剤として、45℃で 6カ月、-5℃で1年間放置したが、ガスバリヤー性能 に異常は認められなかった。

【0054】また、本組成物は、人畜に無害、無害な配 合例であるので、摺動部に圧力差を有する気体や液化ガ スが接している各種家庭用品、食料品、化粧品、医薬品 などを充填するエアゾール容器の摺動部シール剤として 有利に利用できる。

[0055]

【実施例B-2】<沢庵漬(新漬)>

大根30kgを常法に従い下漬し、サッカリン10gと ともに中漬し、続いて、麩1.7kg、サッカリン10 g、グリシン30g、グルタミン酸ソーダ200g、複 40 密封した。対照として、同品質の紅茶の入った市販の小 合調味料70g, ソルビトール500g、食塩360 g、焼酎(35度)250m1、および、実施例A-2 の方法で製造した粉末状プルラン高含有物340gから なる床で仕上げ漬けした。

【0056】この製品は、製造12日後においても粘度 の低下がほとんどなく、麩は付着しており、艶、照りと もに良好であった。

[0057]

【実施例B-3】<保冷剤>

実施例A-1の方法で製造した粉末状プルラン高含有物 50

16 重量部をグリセリン16重量部および水68 重量部 に加熱溶解し、これに適量の抗菌剤を混合し、袋詰めし て保冷剤を製造した。

【0058】本品を冷却したものは、保冷効果が高く、 発熱時の熱さまし、青鮮物の鮮度保持などに有利に使用 できる。

[0059]

【実施例B-4】<被覆膜>

実施例A-3、No. 4の方法で製造した液状プルラン 高含有物を濃度1.0 w/w%水溶液とし、これに産卵 後10時間以内の新鮮卵を30秒間浸漬し、次いで、3 0℃の温度で2時間乾燥して卵殼表面上に被覆膜を成形 させた。

【0060】この被覆膜を形成させた卵を、室温(15 ~25℃)で保存して、その可食期間を対照の無処理卵 と比較した。その結果、被覆膜を形成させた卵の保存期 間は約5~10倍にも延長された。

[0061]

30

【実施例B-5】<抽出用包装材>

市販の比較的網目のあらい濾紙でできている紅茶用小包 装体に、実施例A-3、No.6の方法で製造した液状 プルラン高含有物を濃度10w/w%水溶液とし、これ をカレンダー法でコーティングし、60℃の熱風で乾燥

【0062】得られた小包装体に1回使用量ずつの紅茶 (レッグ・カット・ティー)を入れ、ヒートシールして 包装体を用いた。相対湿度を60%、温度を30℃に保 ち1ヶ月間報知した後、それに熱湯を注いでその紅茶を 抽出し、得られ抽出液の優劣で包装体を比較した。

【0063】本発明のプルラン高含有物でコーティング したものも熱湯を注ぐと、対照と同様に容易に抽出され た。抽出液はどちらも透明であった。しかしながら、抽 出液の香気、色、旨味のいずれの点においても、ブルラ ン髙含有物でコーティグしたものの方が優れていた。

[0064]

【実施例B-6】<段ボール用接着糊料>

実施例A-3、No.5の方法で製造した液状プルラン 高含有物を濃度3w/w%水溶液とし、この100重量 部に10 w/v%のカセイソーダを10重量部添加し、 20分間撹拌を行って、キャリヤー部とする。別に、水 100重量部にコーンスターチ40重量部をスラリーと し、更に、硼砂1重量部を添加したメイン部を作成し、 この中にキャリヤー部を徐々に添加混合した後、5分間 撹拌して糊料を得た。

15

【0065】この糊料は、従来の澱粉糊料に比べ粘度変 化は少なく、また、両面コールゲーターを用いてB級ラ 10 理綿、カーゼ、手術糸等に好適である。 イナー240g/m² とセミ中芯125g/m² を貼合 実験したところ、従来の澱粉糊料では120m/min 以上では貼合性不良を起す傾向が見られたが、本発明の 糊料使用時では160m/minでも問題なく貼合が可 能であり、接着性も良好であった。

[0066]

【実施例B-7】<固形状接着剤>

ジメチルスルホキシド30重量部、水25重量部、エル シナン5重量部、実施例A-2の方法で製造した粉末状 ブルラン高含有物5重量部、および、ジベンジリデンキ 20 シリット2重量部の混合物を、温度90℃にて1時間撹 拌し、溶解せしめた後、これを直径14mm、高さ50 mmの円筒状の繰り上げ、繰り下げ可能な機構を備えた 口紅式容器に注入して室温で放冷し、固形状接着剤を製

【0067】本接着剤をクラフト紙に塗り付けたとこ ろ、薄く均一に塗布することができ、初期接着力も充分 であった。

【0068】本接着剤は、温度変化に伴う硬度変化が比 較的小さく、常に良好な塗布と接着が可能であった。 [0069]

【実施例B-8】<フィルム>

実施例A-3、No. 4の方法で製造した液状プルラン 高含有物を濃度15w/w%水溶液とし、これに固形物 当りカラゲナン1w/w%および蔗糖モノラウレート 0. 1w/w%を溶解し、この液をポリエステルフィル ム上に流延して、引取速度3m/minで厚さ0.03 mmのフィルムとした後、90℃の熱風で乾燥させて製 品とした。

【0070】本品は、ブルラン単独フィルムとは違っ て、水系で速溶せず、徐々に溶解、崩壊する可食性フィ ルムである。

【0071】したがって、オブラートなどと同様に、飲 みにくい粉状医薬などの包装剤として、また、溶解、崩 壊したものが粘着性を有するため、入れ歯固定用フィル ムなどとしても有利に用いられる。

[0072]

【実施例B-9】<繊維>

実施例A-3、No. 1の方法で製造した液状プルラン 高含有物を濃度40w/w%とし、これに固形物当り2 50 10重量部および酸性白土4重量部を撹拌しつつ水を噴

w/w%のアルギン酸を溶解して紡糸原液とし、これを 60℃にして、直径0.3mm、長さ1mmの円筒状ノ ズルより圧力3 kg/cm²をかけて室温の空気中にス トランドを押し出し、水分を蒸散乾燥させつつ、巻取機

にて巻き取った。

【0073】得られた繊維の太さは、約20μmで、こ の繊維は撚ることも、編むことも、織ることもできる。 しかも、親水性であって、無毒であり、皮膚への刺激が ないという特徴を有しているので、例えば、脱脂綿、生

【0074】また、他の繊維と混紡すれば、その吸湿 性、非帯電性、染色性を活かして、肌着、その他衣料と しても使用することができる。

[0075]

【実施例B-10】<紙>

実施例B-9の方法で製造したブルラン高含有物の繊維 を5乃至10cmに切断したものと、その半量の木材パ ルプとの混合物を得、この混合物の約50倍量の10℃ とした75 v/v%メタノールに、その混合物を均一に 懸濁して抄紙機にかけた。

【0076】乾燥ロールを50~80℃に調節して乾燥 した後、軽くカレンダーロールを通して紙を製造した。

【0077】この紙は、表面は滑らかであるが、光沢が 比較的少なく、日本紙の地合に似ている。筆記用インキ の乗りは良好で、インキのにじみはなかった。

【0078】この紙は、熱水に易溶であるので、秘密文 書などの特殊用途に好適である。

【0079】また、可食性であることから、医薬品の内 包装材、調味料、コーヒー、ココアなどの食品包装材と 30 しても好適である。

[0080]

【実施例B-11】<発泡シート>

塩化ビニール樹脂100重量部に対して可塑剤としてジ オクチルフタレート60重量部、更に、実施例A-2の 方法で製造した粉末状プルラン高含有物の50 w/w% 水溶液を全量に対して30 w/w%加え、この混合物を らい漬機にて充分練り合わせた後、アルミ板上にアプリ ケーターを用いて、3mmの厚さのシートをつくり、こ れを190℃の熱風炉により10分間熱処理したとこ

40 ろ、発泡倍率が約5倍の均一なセルを有する発泡シート が得られた。

【0081】本品は、防音材、断熱材、梱包材、緩衝材 などに好適である。また、本品を河川水に浸漬して放置 したところ、1ケ月で崩壊したが、本発明のブルラン高 含有物無添加のものは12ケ月後でもなお原形をとどめ ていた。

[0082]

【実施例B-12】<ゴルフティー>

実施例A-1の方法で製造した粉末状プルラン髙含有物

16

霧して含水率を約30w/w%とし、これを射出成形機 を用いて120℃にてゴルフティーを成形し、シェラッ クアルコール溶液に浸漬し、風燥して製品を得た。

【0083】本品は、ショットにより、小塊に破壊され、雨水で徐々に崩壊し、生分解される。

【0084】したがって、ゴルフ場の美観を損なわず、 環境も破壊しない。

[0085]

【実施例B-13】<植木鉢>

実施例A-1の方法で製造した粉末状プルラン高含有物 10 ・100重量部とグリセリン15重畳部およびソルビトー ル5重量部の混合物を、射出成形機を用いて、135℃ にて植木鉢を成形し、溶融ワックスに浸漬し、放冷して 製品を得た。

【0086】本品は、徐崩性、生分解性であるため、移 植用植木鉢として好適であり、鉢をはずすことなく移植 することができるので、植え痛みがない。

[0087]

【実施例B-14】 <カプセル>

実施例A - 1の方法で製造した粉末状プルラン高含有物 20 40重量部、ゼラチン60重量部、グリセリン30重量 部を混合し、これに水80重量部を加えて約70℃で加熱溶解し、脱気して皮膜用溶液を得、これを用いて、常法に従って、ビタミンE高含有油を内容物とした軟カブセルを製造した。

【0088】本品は、ゼラチン単独カプセルとは違って、ガスバリヤー性が高く、ビタミンEを安定に保持できるのみならず、水系で速溶性の特長を有する。

[0089]

【実施例B-15】<肥料杭>

配合肥料 (N=14%、P₂O₅=8%、K₂O=12%)、実施例A-1の方法で製造した粉末状プルラン高含有物、硫酸カルシウム、水の割合を重量でそれぞれ70、10、15、5とし、充分混合した後、押出機(L/D=20、圧縮比=1.8、ダイスの口径=30mm)で80°Cに加熱して肥料杭を製造した。

【0090】本品は、肥料用容器が不要で取扱い容易であり、全層施肥に適した強度を有し、更に、配合割合を変えることにより肥料成分の溶出速度を調節できるものである。また、必要ならば、この肥料杭に植物ホルモン、農業用薬剤および土壌改良剤などの混合も容易である。

[0091]

【実施例B-16】<タバコ成形物>

黄色種の粉末タバコ原料50重量部に、実施例A-2の方法で製造した粉末状プルラン高含有物の2w/w%水溶液200重量部、ラクチトール0.1重量部とを混合して、0.2mmスリットからステンレススチール製エンドレスベルト上に射出し、これを赤外線乾燥して水分13w/w%のシートタバコ65重量部を得た。

18

【0092】本品は、紙巻タバコの葉組としても、葉巻およびシガリロの中巻としても好適である。また、本品は、タバコの各種成分の劣化を抑えるとともに、保香性が大であり、喫煙時に異味、異臭を発生せず、香喫味は良好であった。

[0093]

【実施例B-17】<ビフィズス菌増殖促進乳酸飲料>脱脂乳10,000重量部を80℃で20分間加熱殺菌した後、40℃に冷却し、これにスターター(乳酸菌)300重量部を加えて35乃至37℃で10時間発酵させた。次いで、これをホモゲナイズした後、異性化糖シラップ4,000重量部、砂糖2,000重量部、実施例A-1の方法で製造した粉末状プルラン高含有物170重量部を混合溶解し、70℃に保って殺菌した。これを冷却した後、少量の香料を加え、ビン詰めして乳酸菌飲料タイプのビフィズス菌増殖促進乳酸飲料を得た。

【0094】本品は、ビフィズス菌増殖促進効果のみならず、食物繊維の効果も発揮でき、腸内のpHを下げ、 腐敗細菌の増殖を抑え、便秘を予防できる。

[0095]

【実施例B-18】<低カロリーパン>

主材料の一部として、強力粉6重量部とアミロース12 重量部に水を加え捏和機で混合し、これに副材料21. 4重畳部(マーガリン6重量部、蔗糖2.5重量部、卵 6重量部、食塩0.4重量部、水6.5重量部)および 発酵源5.2重量部(ドライイースト0.8重量部、蔗 糖0.4重量部、水4重量部)を加え、適度の固さのド ウを作り、次いで、30℃で60分間第一発酵を行い、 途中ガス抜きを行った。更に、主材料の残り12重量部 (強力粉3重量部および実施例A-2の方法で製造した 粉末状プルラン髙含有物9重量部)を加え捏和して均一 に混合し、必要量の水を加えドウの固さを調節した。冷 蔵庫に60分間置き第二発酵を行った。第三発酵は、3 5℃で30分間行い、ガス抜きして成形した。更に、3 5℃で30分間第四発酵を行った後、210℃のオーブ ン中に入れ、20分間焼いた。対照のパンは、主材料と して強力粉30重量部のみを用い、また、副材料の加水 を8重量部とした他は上記と同様に行った。

【0096】パンの外相は、対照の通常パンに比べ表面の色調はやや濃く、内相はす立よく均等な組織を示した。食味は、対照の通常パンとほとんど差がなく、異味臭味のないことはいうまでもなく、多少淡白な感じがした。歯に対する付着は、ほとんど感ぜられず、歯切れよく、表皮はやや固い感じであった。

【0097】本品は、低カロリー食品としての効果のみならず、ビフィズス菌増殖促進効果、ダイェタリーファイバーとしての効果も発揮でき、美容、健康の維持増進に有利に利用できる。

[0098]

50 【実施例B-19】<練歯磨>

第二リン酸カルシウム45.0重量部、実施例A-3、 No. 4の方法で製造した液状プルラン高含有物を濃度 10w/w%水溶液としたもの30.0重量部、ポリエ チレングリコール(平均分子量1,500)30.0重 **暈部、ラウリル硫融ナトリウム1.5重量部、グリセリ** ン17.0重量部、ポリオキシエチレン、ソルビタン、 モノラウレート0.5重量部、α-グリコシルステビオ シド甘味料 (東洋精糖株式会社製造、商品名αG スイ ート) 0. 2重量部、防腐剤0. 05重量部を常法に従 って混合し、練歯磨を製造した。

【0099】本品は、適度の甘味を有しており、子供用 練歯磨として好適である。また、本品は、ブルラン、ポ リエチレングリコール会合物を含有していることから、 プルラン単独使用の場合と比較して、糸洩き性、べとつ き性のない使用し易い練歯磨である。

[0100]

【実施例B-20】<バック>

リノレン酸0.5重量部を、常法に従って、スクワラン 1. 5重量部、ポリオキシエチレン硬化ヒマシ油0. 5 4. 0重量部、実施例A-3、No. 2の方法で製造し た液状プルラン高含有物を濃度40 w/w%水溶液とし たもの50.0重量部、エチルアルコール10.0重量 部および精製水33.0重量部に均一に混合し、バック

【0101】本品は、色白剤として好適であり、シミ、 ソバカス、日焼けなどの局所性並びにアジソニスムなど の全身性色素沈着症の治療用、予防用などの場合に有利 に利用できる。

[0102]

【実施例B-21】 <シャンプー>

実施例A-3、No. 4の方法で製造した液状ブルラン 高含有物2.5 w/w%水溶液としたもの80.0重量 部に、エチルアルコール 13.0重量部、グリセリン 2. 0重量部、香料0. 3重量部、ポリオキシエチレ ン. ソルビタイ. モノラウレート1. 5重量部を添加 し、混合溶解してシャンプーを製造した。

【0103】本品は、使用中の指の通りが極めて良く、 かつ、洗濯後の毛髪の手触りがしなやかで、非常に使用 感、爽快感に優れたシャンプーであった。

[0104]

【実施例B-22】<糖衣錠>

重量150mgの素錠を芯剤とし、これに結晶マルチト ール40重量部、実施例A-3、No.2の方法で製造 した液状プルラン高含有物を濃度10 w/w%水溶液と したもの20重量部、水12重量部、タルク25重量部 および酸化チタン3重量部からなる下掛け液を用いて錠 重量部、L-乳酸ナトリウム5.5重量部、グリセリン 20 剤重量が約230mgになるまで糖衣し、次いで、同じ 結晶マルチトール65重量部、同じ10w/w%、度の ブルラン水溶液10重量部および水25重量部からなる 上掛け液を用いて、糖衣し、更に、ロウ液で艶出しして 光沢のある外観の優れた糖衣錠を得た。

> 【0105】本品は、糖衣掛け時の作業性が優れている だげでなく、耐衝撃性にも優れており、髙品質を長期間 維持する。

[0106]

21

【実施例B-23】

<代用血漿>

実施例A-3、No. 7の方法で製造した液状プルラン高含有物を濃度10w/w%水溶液とし、これにメタノールを40v/v%となるように加え、生じた下層部を除去した後、得られた上層部に更にメタノールを55v/v%となるように加えて静置した後、下層部を分別採取した。これからメタノールを留去し、残ったブルラン水溶液に活性炭を加えて脱色し、H型および0H型イオン交換樹脂にて脱塩し、更にメンブランフィルターにて濾過して得た精製プルランを濃縮、乾燥、粉砕して、Mw/Mnが1. 4でありMwが、50,000であるパイロゲン無含有のプルラン白色粉末を収率約45%で得た。このプルランを約4乃至10w/v%の水溶液にし、これに塩類、糖頭などの等張化剤を加え、滅菌して注射剤を製造した。

【0107】本品は、血漿増量剤、血流改善剤などに好適である。

[0108]

【発明の効果】上記から明らかなように、本発明は、糖 質濃度10乃至20w/v%にした培養液を30センチ ポイズ未満に維持しつつ培養することにより、より高い ブルラン生産性の得られることを見い出し、工業的生産 30 くものであり、その工業的意義は大きい。 に有利な分子量25万未満のブルラン高含有物とその製

造方法並びに用途を確立するものである。

【0109】本発明の培養方法により得られるブルラン 高含有物の大量、安価な供給を容易にし、これを含有せ しめて、増粘剤、コーティング剤、接着剤、成型物など に、また、飲食物、化粧品、医薬品、更には、農林畜産 資材、紙加工資材、鉱工業資材などにその利用の道を拓 くものであり、その工業的音差は大きい

21

【実施例B-23】

<代用血漿>

実施例A-3、No.7の方法で製造した液状プルラン高含有物を濃度10w/w%水溶液とし、これにメタノールを40v/v%となるように加え、生じた下層部を除去した後、得られた上層部に更にメタノールを55v/v%となるように加えて静置した後、下層部を分別採取した。これからメタノールを留去し、残ったブルラン水溶液に活性炭を加えて脱色し、H型および0H型イオン交換樹脂にて脱塩し、更にメンプランフィルターにて濾過して得た精製ブルランを濃縮、乾燥、粉砕して、Mw/Mnが1.4でありMwが、50,000であるパイロゲン無含有のプルラン白色粉末を収率約45%で得た。このプルランを約4乃至10w/v%の水溶液にし、これに塩類、糖頭などの等張化剤を加え、減菌して注射剤を製造した。

【0107】本品は、血漿増量剤、血流改善剤などに好適である。

[0108]

【発明の効果】上記から明らかなように、本発明は、糖 質濃度10乃至20w/v%にした培養液を30センチ ポイズ未満に維持しつつ培養することにより、より高い ブルラン生産性の得られることを見い出し、工業的生産 30 くものであり、その工業的意義は大きい。 に有利な分子量25万未満のブルラン高含有物とその製

造方法並びに用途を確立するものである。

【0109】本発明の培養方法により得られるブルラン 高含有物の大量、安価な供給を容易にし、これを含有せ しめて、増粘剤、コーティング剤、接着剤、成型物など に、また、飲食物、化粧品、医薬品、更には、農林畜産 資材、紙加工資材、鉱工業資材などにその利用の道を拓 くものであり、その工業的意義は大きい。

This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning Operations and is not part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

BLACK BORDERS

IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES

FADED TEXT OR DRAWING

BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING

SKEWED/SLANTED IMAGES

COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS

GRAY SCALE DOCUMENTS

LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT

REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

☐ OTHER:

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.